

# STYLE

DICEMBRE 2013  
NUMERO 12

MAGAZINE

INDISCRETO

Rodolfo Sabelli, a capo della Associazione Magistrati. «Meno processi e pene per la giustizia malata»

RITRATTI

Charlotte Roche, scrittrice idolo. «Ho offerto sesso a un politico per un ideale»

PASSIONI

I bravi sarti 20enni che rifanno il su misura. Come, dove, a quanto, nel dossier di Style

IN SOCIETÀ

Vacanze neve: la mania della fuga nei rifugi. I soliti noti negli indirizzi insoliti

IMPOSSIBILE

Miss Rainey Qualley MacDowell, figlia di star, la 24enne più sexy degli Usa. Con gli occhi da gatta



**MATIAS DUARTE** P. 59

I WEB GENI CHE CI TRASFORMANO



DI MAURO REMONDINO

## PRE NATALE CON CHI VUOI

Prima del pranzo in famiglia del 25 inizia la maratona di cenoni con gli amici. Per la serata perfetta, bastano tre ingredienti: la buona compagnia, uno stomaco capiente e una trattoria accogliente con i classici piatti della festa



1 Merita una visita la bottega dell'Antica Locanda. Dove comprare vini, salumi, formaggi, dolci e anolini da fare in brodo.

Prima ancora di sedersi a tavola, è già Natale per chi arriva all'Antica Locanda del Falco. Le colline piacentine come sfondo e i muri di mattoni a vista del borgo vecchio ricordano il presepe. Una volta varcata la soglia, si viene accolti dal calore di Sabrina Piazza, padrona di casa e cuoca d'antan. Ed erede della storia di famiglia.

Ogni piatto è pensato nel solco della tradizione e del buon senso culinario. Non c'è empirismo, soltanto concretezza di gran gusto in bocconi piacevoli da riscoprire. Non possono mancare gli anolini in brodo di cappone: sono il biglietto da visita per chi desidera sedersi a tavola con gli amici prima di celebrare il 25 dicembre in famiglia. Da non perdere anche i salumi. C'è aria di culatello, con Parma che soffia alle spalle e le

nebbie del fiume Trebbia, poco distante, ma ancor meglio si gusta la culaccia. La parte più pregiata del prosciutto, senza osso e con la cotenna, qui è servita con i carciofi a far da cornice prelibata agli gnocchi di patate o di zucca. Alternativa alla tradizione, per chi non ha paura di osare.

Si scopre così il puntuale lavoro dei fratelli di Sabrina Piazza: la Pucci e Carlo, che segue la norcineria. I suoi cotechini sono di disarmante bontà, da provare con i bolliti e le salse fatte in casa, la spalla di maiale e il salame cotto. Sulla tavola natalizia della Locanda, dove è bene prenotare per tempo, è sempre presente anche il cappone ripieno. Un festival del gusto, non un amarcord per nostalgici, anche perché in famiglia da un anno circa sono arrivati Yurika e Tomo, chef 30enni di Tokyo, «che hanno portato nella

**1**  
**ANTICA LOCANDA DEL FALCO**

Borgo di Rivalta, Gazzola (Pc)  
tel. 0523 978101

**PREZZO MEDIO**

(vino escluso): 40 euro

Menu del giorno di Natale: 65 euro

Giorno di chiusura: martedì

nostra cucina raffinatezza e tecnica, un miglioramento che ci mancava» dice Sabrina.

Un sogno che continua dai tempi di Caterina e Gino, i fondatori della dinastia. «Finché vivo, questa resterà la trattoria di mia mamma. Un luogo caldo, elegante, accogliente» aggiunge la proprietaria. Appetitosi i suggerimenti di fine anno, ben supportati da una cantina che dispone di 450 etichette, molta Italia, Borgogna, Champagne. E vini dei produttori locali: Ortrugo della Val Trebbia, Barbera e Malvasia della Val Tidone. Bottiglie che non sfigurano accanto alla tasca di vitello ripiena alla piacentina, con il parmigiano reggiano, uovo, verdure e noce moscata. In tavola anche mostarda e salsa verde per dare quel tocco di «imprevedibilità» gustativa a un piatto di qualità. La tasca è proprio l'autentico vanto di questo ristoro sin dalla sua nascita, da sempre in antitesi alla cima genovese. Un menu natalizio da imbastire con gli chef per chi ama i dettagli. Ad esempio, la ganascina di maiale brasata servita con purea di fagioli cannellini, oppure la lingua di vitello con polenta integrale, e ancora la tacchinella alle castagne e rosmarino. Si chiude con dolci a sorpresa e panettone. Per una volta, anzi per una cena, si possono accantonare i famosi pisarei e fasò, classico piacentino e ricetta storica del locale, gnocchetti di farina con sugo di fagioli borlotti e carne, nati con la Locanda stessa.